Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# Jajanan Tradisional *Asli* Indonesia

Paskalina Oktavianawati

Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

# Jajanan Tradisional *Asli* Indonesia

**Paskalina Oktavianawati**

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan**
**Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa**

# Jajanan Tradisional Asli Indonesia

Penulis : Paskalina Oktavianawati
Penyunting : Puji Santosa
Penata Letak : Dyanjar

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
641.595 98
OKT
j

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Oktavianawati, Paskalina
Jajanan Tradisional Asli Indonesia/ Paskalina Oktavianawati; Puji Santosa (Penyunting), Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
x; 55 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-249-1

MASAKAN – INDONESIA

# Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung

jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

**Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.**
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

# Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, mengingkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, illustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

**Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.**
Kepala Pusat Pembinaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# Sekapur Sirih

Jajanan tradisional sudah jarang ditemukan di dekat rumah. Hanya ada sedikit penjual jajanan tradisional yang masih setia menjajakan jajanan tersebut. Beberapa jajanan tradisional, seperti kue putu, kue ape, kue pancong, dan kue rangi, keberadaannya semakin langka. Pernahkah kamu menjumpai jajanan tradisional yang merupakan jajanan langka tersebut? Apakah kamu juga pernah merasakan lezatnya jajanan tradisional?

Jika di dekat tempat tinggalmu tidak lagi ditemui jajanan tradisional, kamu dapat mencoba resep sederhana dari beberapa jajanan tradisional yang dibahas di dalam buku ini. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat jajanan tradisional mudah dibeli di warung dekat rumah.

Jajanan tradisional Indonesia adalah salah satu warisan budaya nenek moyang yang harus kita jaga. Cara melestarikan jajanan tradisional dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu membeli jajanan tradisional, mencari tahu bagaimana cara membuatnya, dan mempraktikkan resep-resepnya. Di dalam buku ini kamu akan mengetahui lebih lanjut tentang jajanan tradisional Indonesia.

Jajanan tradisional termasuk jajanan sehat, karena dibuat dari bahan-bahan alami, seperti tepung beras dan tepung ketan. Selain itu, jajanan tradisional tidak menggunakan bahan pengawet.

Ayo, lestarikan jajanan tradisional Indonesia.

Jakarta, Juni 2017

Paskalina Oktavianawati

# Daftar Isi


Sambutan ..... iii

Pengantar ..... v

Sekapur Sirih ..... vii

Daftar Isi ..... viii

Pendahuluan: Jajanan Tradisional ..... 1

1. Kue Ape ..... 5

2. Kue Klepon ..... 9

3. Kue Putu ..... 13

4. Kue Pancong ..... 19

5. Gulali ..... 23

6. Bubur Sumsum ..... 27

7. Kerak Telur ..... 31

8. Kue Rangi ..... 35

9. Getuk ..... 39

10. Arum Manis ..... 43

11. Kue Cenil ..... 45
Penutup: Ayo Melestarikan Jajanan Tradisional... 51
Glosarium ..... 52
Daftar Pustaka ..... 53
Biodata Penulis ..... 54
Biodata Penyunting..... 55

# Pendahuluan : Jajanan Tradisional

Coba sebutkan lima jenis jajanan tradisional yang pernah kamu makan? Apakah kamu menyukainya atau lebih suka makan jajanan instan?

Jajanan tradisional biasanya menjadi pilihan kedua untuk dibeli. Jajanan instan dengan kemasan modern yang menjadi pilihan utama. *Pizza* dan *burger* keliling dengan harga yang relatif murah biasanya akan menjadi pilihan kamu untuk jajan. Akan tetapi, tunggu dulu, apakah jajanan itu sehat untuk kamu? Apakah jajanan itu tanpa bahan pengawet? Apakah jajanan itu aman untuk dikonsumsi oleh anak-anak seusiamu?

Pertanyaan-pertanyaan itu seharusnya menjadi pertanyaan kamu juga. Apa yang kamu makan seharusnya baik untuk kesehatanmu dan tidak mengandung zat yang berbahaya bagi kesehatan.

Jajanan tradisional yang dibahas di dalam buku ini adalah jajanan tradisional yang masih dijual secara keliling di kompleks perumahan, dekat sekolah, atau di sekitar pasar tradisional. Jajanan ini dapat kamu beli dengan uang jajanmu karena harganya terjangkau. Misalnya, harga satu kue pancong Rp2.000,00, harga satu kue ape Rp1.000,00, dan harga satu kue ranggi Rp1.000,00.

**Apakah keuntungan kamu makan jajanan tradisional?**

Kamu tidak akan rugi membeli jajanan tradisional, karena jajanan tradisional itu sehat untukmu. Jajanan tradisional menggunakan bahan-bahan alami, tidak menggunakan bahan pengawet, dan habis sekali makan.

**Bahan-bahan mudah diperoleh**

Ya benar sekali. Bahan-bahan untuk membuat jajanan tradisional berasal dari bahan alami. Umumnya bahan-bahan tersebut tidak sulit dicari dan sering digunakan di rumah. Contoh bahannya berupa tepung beras (dapat dibuat sendiri dari beras), tepung ketan, kelapa parut, santan kelapa, dan gula merah.

**Tidak menggunakan bahan pengawet**

Lihatlah jajanan tradisional berikut ini.

Gambar: Kue rangi dan kue ape
Sumber: Dokumentasi penulis

Kue rangi dan kue ape tidak menggunakan bahan pengawet. Jajanan ini tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Jajanan tradisional enak jika dinikmati dalam keadaan hangat. Ketika menjajakan jualannya, penjual jajanan tradisional membawa serta tungku dan cetakan kuenya. Seperti contoh gambar berikut.

Gambar: Gerobak penjual kue rangi
Sumber: Dokumentasi penulis

Penjual kue rangi membawa cetakan dan tungku ketika berkeliling menjajakan makanannya. Ketika ada pembeli datang, barulah akan dibuatkan kue rangi. Jajanan tradisional lain seperti kue pancong, kue ape, dan kerak telor juga dibuat ketika ada pembeli datang.

# 1. KUE APE

Gambar: Kue ape
Sumber: Dokumentasi Penulis

Kamu harus coba jajanan tradisional yang satu ini. Bentuknya bulat, pinggirannya renyah ketika dimakan, lalu bagian tengahnya empuk dan kenyal. Warna kue ini hijau, tetapi pinggirannya cokelat karena ketika dimasak pinggirannya menjadi agak kering dan renyah. Nama kue ini adalah kue ape.

Ada yang bilang kue ape ini berasal dari Betawi karena *ape* berasal dari kata bahasa Betawi *ape* yang

berarti *apa*. Namun, jika disebut berasal dari Betawi, kue ape bisa dijumpai di banyak tempat di Indonesia.

Gambar: Gerobak penjual kue ape
Sumber: www.mimithpunyacerita.blogspot.co.id

Penjual kue ape biasanya ada di depan sekolah, di depan pasar tradisional, dan di tempat-tempat keramaian. Penjual kue ape menjajakan dagangannya dengan gerobak yang ukurannya tidak terlalu besar.

Ciri khas jajanan tradisional adalah bahan sederhana dan mudah ditemukan di sekitar kita, tetapi tidak tahan lama. Kue ape yang dijajakan oleh penjual kue ape dibuat saat itu dan tidak dapat disimpan dalam

waktu yang lama. Sehingga penjual kue ape membawa tungku atau kompor dan wajan untuk mencetak kue ape.

Ayo sekarang kita mencoba membuat kue ape. Yang harus kamu persiapkan adalah tepung beras 150 gram, tepung terigu 100 gram, *baking powder* 1 sendok makan, gula pasir 100 gram, garam 1 sendok teh, pasta pandan 1 sendok teh, dan air 250 ml.

Setelah bahan-bahannya siap ayo kita mulai membuatnya. Pertama campurkan tepung terigu, tepung beras, *baking powder*, gula pasir, dan garam, lalu aduk hingga tercampur semuanya. Kemudian, tuangkan air sedikit-sedikit sambil terus aduk hingga adonan mengental. Selanjutnya masukan pasta pandan dan aduk hingga merata. Lalu, tutup wadah adonan dan diamkan hingga kurang lebih satu jam.

Setelah satu jam, aduk kembali adonan. Kemudian panaskan cetakan kue ape atau wajan kecil dan olesi wajan dengan minyak atau mentega menggunakan kuas.

Tuangkan 1 sendok sayur adonan kue ape, tutup dan masak dengan menggunakan api sedang hingga matang. Kue ape sudah matang jika pinggiran kue sudah terlihat kecokelatan. Setelah matang, angkat kue ape. Cetak adonan hingga habis. Kue ape siap kita nikmati.

Kue ape mudah dibuat kan? Kamu dapat mempraktikkannya dengan teman-temanmu. Kamu dapat menambahkan taburan *meses* cokelat, olesan selai buah, atau parutan keju di atas kue ape ketika masih setengah matang. Rasanya pasti enak sekali, kamu harus mencobanya.

Gambar: Kue ape dengan tambahan meses cokelat
Sumber: www.tribunnews.com

## 2. KUE KLEPON

Gambar: Klepon
Sumber: Dokumentasi penulis

Bentuknya bulat, warnanya hijau, di dalamnya berisi gula dan diguling-gulingkan pada kelapa parut, siapakah dia? Perkenalkan inilah jajanan tradisional yang bernama klepon.

Klepon terbuat dari tepung beras ketan yang diadoni, lalu dibentuk bulat-bulat kecil, diisi gula merah, kemudian direbus dalam air mendidih. Setelah matang

ditiriskan, lalu digelindingkan pada parutan kelapa muda. Klepon si bulat hijau siap disantap.

Kamu dapat membeli klepon pada penjual kue putu. Biasanya penjual kue putu, akan membawa serta klepon di gerobaknya.

Klepon juga dapat kamu jumpai pada penjual jajanan pasar. Di pasar tradisional biasanya ada toko khusus yang menjual jajanan tradisional. Jika tidak ada penjual kue putu yang lewat dekat rumahmu, kamu dapat membeli klepon di pasar tradisional yang ada di dekat rumahmu.

Selain dari beras ketan, klepon dapat dibuat dari bahan lain seperti ubi ungu, hasilnya menjadi klepon ubi ungu. Ini contoh klepon ubi ungu.

Gambar: Klepon Ubi Ungu
Sumber: www.opensnap.com

Klepon juga dapat dikreasi menjadi banyak warna sesuai keinginan pembuatnya, seperti klepon di bawah ini.

Gambar: Klepon Warna-warni
Sumber: www.cookpad.com

Selain gula merah, isian klepon juga dapat diganti dengan bahan lain, misalnya cokelat, keju, dan susu.

Gambar: Klepon isi cokelat dan keju
Sumber: www.cookpad.com

Kamu dapat membuat klepon di rumah dengan rasa dan warna sesuai kreativitasmu. Bahan-bahan yang harus kamu siapkan adalah tepung ketan 225 gram, air hangat 200 ml, garam ½ sendok teh, air kapur sirih 1 sendok teh, pasta pandan ½ sendok teh, dan gula merah yang sudah disisir halus 75 gram. Untuk taburan, siapkan kelapa parut setengah tua, parut memanjang, campur dengan ¼ sendok teh garam, dan kukus selama 10 menit.

Cara membuatnya adalah campurkan tepung ketan, garam, air kapur sirih, pasta pandan, dan air, kemudian aduk hingga merata. Setelah adonan siap dibentuk, ambil 2 sendok, bentuk bulat, lalu pipihkan, beri ½ sendok teh gula merah, lalu bulatkan kembali.

Kemudian siapkan panci dan didihkan air, masukkan bulatan yang sudah dibuat, masak hingga mengapung. Angkat bulatan yang sudah mengapung, lalu gulingkan pada kelapa parut kukus. Klepon siap kamu nikmati.

# 3. KUE PUTU

Gambar: Kue putu
Sumber: Dokumentasi penulis

Kue putu dan klepon seperti sahabat sejati selamanya. Warna klepon hijau, sama dengan kue putu yang juga berwarna hijau. Kue putu diisi gula merah, klepon juga isinya gula merah. Klepon dibalut kelapa parut, kue putu juga ditaburi kelapa parut.

Namun, cara membuat klepon dan kue putu berbeda. Kue putu memiliki cara memasak yang unik. Cetakan kue putu adalah potongan bambu kecil dikukus dengan cara diasap uap panas dari air mendidih. Uap panas keluar dari lubang pada panci khusus yang dibuat dari kaleng besar. Gambarnya seperti di bawah ini.

Gambar: Cetakan kue putu terbuat dari bambu
Sumber: www.resepicikruby.blogspot.co.id

Gambar: Tempat khusus untuk mengukus kue putu
Sumber: Dokumentasi penulis

Ketika tidak ada pembeli kue putu datang, penjual kue putu akan membunyikan suara pluit yang keluar dari uap panas. Suara khas tuit... tuit... tuit ini menjadi ciri kedatangan penjual kue putu. Meskipun berbeda-beda gerobaknya, penjual kue putu pasti mempromosikan jualannya dengan suara peluit itu.

Gambar: Penjual kue putu sedang membuat kue putu pesanan pembeli.
Sumber: Dokumentasi Penulis

Kedatangan kue putu banyak ditunggu oleh penggemarnya. Penjual kue putu ada yang menggunakan gerobak yang didorong, ada yang dipikul, ada yang menggunakan sepeda, ada yang menggunakan sepeda motor, atau ada yang menyewa tempat khusus.

Bahan dasar pembuatan kue putu adalah tepung beras butiran kasar yang sudah dimasak setengah matang. Oleh karena itu, ketika dimasak pada uap panas, kue putu cepat matang dan siap disajikan.

Ketika kamu hendak membeli kue putu, kamu harus sabar. Kue putu harus dibuat terlebih dahulu oleh penjualnya. Tidak seperti klepon yang sudah dibuat sebelumnya, kue putu harus dibuat langsung ketika pembeli datang.

Penjual kue putu masih banyak berkeliling di sekitar perumahan penduduk. Dengan suara khasnya yang mirip peluit sehingga kamu dapat mengenali kedatangan penjual kue putu.

Jika kamu ini ingin membuat kue putu, bahan-bahan yang harus kamu siapkan adalah tepung beras 800 gram, air 600 ml, daun pandan 6 lembar, garam 1 sendok teh, dan gula merah (sudah disisir) 20 gram. Untuk taburannya sediakan 300 gram kelapa setengah

tua tanpa kulit yang sudah diparut dicampur dengan 1 sendok teh garam, kemudian dikukus hingga matang.

Membuat kue putu itu tidak sulit. Pertama-tama kamu dapat mencampur air, garam, dan daun pandan, rebus hingga mendidih, kemudian angkat dan diamkan hingga menjadi hangat. Masukan tepung beras pada wadah, kemudian masukan air rebusan pandan sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan tangan. Kemudian saring adonan menggunakan saringan kasar. Hasilnya siap dicetak dalam cetakan bambu.

Masukkan adonan ke dalam cetakan bambu. Bawahnya dialasi daun pisang supaya tidak bocor. Masukan adonan setengah bagian lalu beri sisiran gula setengah sendok teh, tutup dengan adonan lalu ratakan. Setelah semua cetakan terisi semua, siapkan panci pengukus dan panaskan. Setelah airnya mendidih letakan cetakan pada posisi berdiri dan usahakan tepat di lubang kukusan. Setelah 10 menit, angkat kue dari panci dan keluarkan dari cetakan. Sajikan di atas piring

datar, lalu taburi kelapa parut kukus. Kue putu buatan sendiri siap kamu nikmati.

Asyik ya dapat membuat kue putu sendiri. Akan tetapi, cetakan kue putu bambu mungkin sulit kamu peroleh. Kamu tidak perlu khawatir. Jika di rumahmu tidak ada cetakan bambu, kamu dapat menggunakan daun sebagai pembungkus. Setelah adonan dibungkus daun pisang, kamu dapat mengukusnya dalam panci. Rasa kue putu tetap sama, hanya berbeda bentuknya saja, berbeda tetapi rasanya sama.

# 4. KUE PANCONG

Gambar: Kue pancong
Sumber: Dokumentasi penulis

Jajanan tradisional yang satu ini enak sekali. Kamu suka, orang tuamu suka, kakakmu suka, dan banyak sekali orang yang suka akan kue ini. Rasa jajanan tradisional ini gurih dan manis. Harga jajanan ini cukup terjangkau oleh uang jajanmu. Namanya kue pancong. Dari bentuknya kue pancong mirip bulan sabit.

Bahan utama pembuatan kue pancong adalah tepung beras dan kelapa, baik itu dalam bentuk santan kelapa maupun kelapa parut. Di atas kue pancong juga ditaburi gula pasir.

Penjual kue pancong biasanya berkeliling dengan gerobak ketika menjajakan kue pancong. Ada pula yang mangkal di pusat keramaian di sekitar kompeks perumahan, di depan pasar, atau di depan kompeks sekolah.

Gambar: Penjual kue pancong
Sumber: www.bogor.tribunnews.com

Kue pancong buatan sendiri pasti lebih enak. Kamu juga dapat berkreasi sendiri untuk menambah rasa kue pancong. Misalnya kamu dapat menambahkan taburan keju atau cokelat di atasnya.

Gambar: Kue Pancong Keju
Sumber: www.kuliner123.com

Jika kamu membeli kue pancong, hanya ada satu rasa yang dapat dibeli. Jika kamu membuat sendiri kue pancong, kamu dapat menambah rasa dan menambah warna pada kue pancong buatanmu sendiri.

Jika kamu akan membuat kue pancong sendiri di rumah, kamu harus mempersiapkan cetakannya. Cetakan kue pancong dapat kamu peroleh di pasar atau toko perlengkapan kue. Bahan-bahan yang harus kamu siapkan adalah tepung beras 600 gram, tepung ketan

200 gram, tepung sagu 50 gram, garam secukupnya, dan kelapa muda 3 butir, 1 butir diparut untuk dijadikan santan, 2 kelapa diparut miring.

Cara membuatnya mudah, pertama-tama kamu campurkan tepung beras, tepung ketan, dan tepung sagu menjadi satu. Kemudian masukkan kelapa parut dan garam secukupnya, aduk hingga tercampur semua bahan. Tuangkan santan sedikit demi sedikit dalam campuran tepung dan bahan lain, aduk hingga menjadi bubur. Setelah adonan siap, panaskan cetakan kue pancong yang telah diolesi minyak. Tuang adonan dalam cetakan, panggang hingga matang, lalu angkat. Lakukan hingga semua adonan habis. Kue pancong siap kamu nikmati.

# 5. GULALI

Gambar: Gulali aneka bentuk
Sumber: Dokumentasi Penulis

Gulali adalah permen tradisional yang terbuat dari gula yang dipanaskan kemudian dibentuk sesuai keinginan. Penjual gulali membentuk permen gulali berbagai macam bentuk yang menarik, seperti bentuk ikan, bunga, ayam, naga, dan kuda. Gulali tentu disukai oleh kamu dan teman-temanmu, bukan?

Gambar: Permen lolipop dengan warna-warna cerah.
Sumber: www.tokopedia.com

Gulali masa kini dikenal dengan istilah lolipop. Warna-warna permen lolipop biasanya lebih cerah. Permen lolipop proses pembuatannya lebih modern.

Gulali dibuat dengan cara tradisional. Permen gulali juga memiliki warna-warna yang terbatas,

Gambar: Gulali dengan warna-warna terbatas.
Sumber: Dokumentasi penulis

misalnya merah dan hijau. Keberadaan penjual gulali saat ini mulai langka. Akan tetapi, kamu dapat melihat di depan sekolahmu, mungkin masih ada penjual gulali yang berjualan di dekat sekolahmu.

Di Bekasi, masih ada seorang penjual gulali yang berjualan di dekat sekolah di daerah Bekasi. Nama penjual gulali itu biasa dipanggil Bang Edi. Bang Edi berjualan gulali sudah lama sekali. Dia biasa berjualan di area dekat sekolah.

Gambar: Bang Edi penjual gulali di Bekasi.
Sumber: Dokumentasi Penulis

Gulali dapat dibuat menjadi bermacam-macam bentuk sesuai keinginan pembelinya. Berikut ini macam-macam bentuk gulali yang pernah dibuat oleh Bang Edi.

Bunga

Kupu-kupu

Cabai

Naga

Kuda

Burung

Gambar: Macam-macam bentuk gulali
Sumber: Dokumentasi penulis

# 6. BUBUR SUMSUM

Gambar: Bubur sumsum
Sumber: Dokumentasi penulis

Bubur sumsum tentu sudah pernah kamu temui. Bubur sumsum disukai oleh siapa saja, baik anak-anak, remaja, dewasa, maupun usia lanjut.

Bubur sumsum terbuat dari tepung beras yang dimasak dengan santan. Ketika disajikan bubur sumsum diberi kuah gula merah. Rasanya gurih dan lezat.

Penjual tradisional biasanya masih setia membungkus bubur sumsum dengan daun pisang. Namun, di kota modern seperti Jakarta, bubur sumsum dikemas dengan menggunakan gelas plastik besar seperti gambar di bawah ini.

Gambar: Variasi gambar jualan bubur sumsum
Sumber: Dokumentasi penulis

Bubur sumsum dapat dipadukan dengan tambahan ketan hitam, bubur mutiara, dan biji salak (*candil*). Penjual bubur sumsum akan meracik tambahannya sesuai pesanan pembeli. Akan tetapi, jika kamu mau beli bubur sumsum saja, dapat juga tanpa tambahan lain.

Bubur sumsum ada yang dijual dengan gerobak, dijual keliling oleh ibu-ibu penjual kue, dan ada juga yang menggunakan sepeda motor. Di Jakarta, penjual bubur sumsum dengan sepeda motor cukup banyak ditemui.

Gambar: Penjual bubur sumsum dengan sepeda motor
Sumber: Dokumentasi penulis

Candil adalah istilah lain untuk menyebut biji salak. Penjual bubur sumsum biasanya menjadikan candil sebagai paduan yang sesuai untuk dinikmati dengan bubur sumsum.

Kamu dapat mencoba sendiri membuat bubur sumsum di rumah. Untuk membuatnya kamu harus menyiapkan bahan-bahan seperti tepung beras 250 gram, santan 1.500 ml, garam 1/2 sendok teh, dan daun pandan 2 lembar. Untuk kuahnya siapkan gula merah yang sudah disisir 250 gram, gula pasir 100 gram, air 250 ml, dan daun pandan 1 lembar dipotong-potong.

Setelah bahan-bahan siap, kamu dapat memulai membuat bubur sumsum. Pertama-tama, larutkan tepung beras dan 200 ml santan, aduk hingga rata. Kemudian masak sisa santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Lalu masukkan, larutkan tepung beras, aduk hingga adonan mendidih, setelah matang segera angkat.

Untuk membuat kuahnya, campurkan semua bahan, masak dan aduk hingga semua bahan larut dan mendidih. Angkat lalu saring. Kuah gula merah disajikan bersama bubur sumsum.

Ambil satu mangkuk bubur sumsum, tuangkan satu sendok sayur kuah gula merah. Bubur sumsum buatan sendiri siap kamu nikmati.

# 7. KERAK TELUR

Gambar: Kerak telur
Sumber: www.jajanpinggiran.blogspot.co.id

Bagi kamu yang tinggal di Jakarta dan sekitarnya tentu sudah sering mendengarkan jajanan tradisional yang bernama kerak telur. Kerak telur memang hanya ada di Jakarta. Kerak telur banyak dijual pada perayaan tertentu di Jakarta, seperti ketika Pekan Raya Jakarta berlangsung. Pada hari-hari biasa kerak telur dapat dibeli di tempat-tempat hiburan seperti pasar malam.

Sebagai jajanan tradisional, kerak telur memiliki harga yang cukup mahal, jika dibandingkan jajanan tradisional lain. Harga satu kerak telur, mulai dari Rp15.000,00 per buah.

Seperti jajanan tradisional lainnya, kerak telur dibuat langsung ketika pembeli datang. Oleh karenanya, penjual kerak telur membawa tungku dan wajan kecil untuk membuat kerak telur.

Gambar: Wajan dan tungku untuk pembuatan kerak telur.
Sumber: www.kota.tokopedia.com

Penjual kerak telur menggunakan gerobak yang dipikul, bukan didorong. Akan tetapi, mereka biasanya berjualan di satu tempat saja sehingga penjual tidak harus memikul gerobaknya terus-menerus.

Proses pembuatan kerak telur termasuk unik, karena tidak semua orang dapat membuat kerak telur. Perlu keahlian khusus dalam pembuatan kerak telur. Adonan yang kurang tepat dapat menyebabkan pembuatan kerak telur gagal. Apalagi dalam proses pematangannya, wajan harus dibalik tanpa merusak adonan kerak telur yang menempel pada wajan. Jika

Gambar: Proses pematangan kerak telur, wajan harus dibalik
Sumber: www.kota.tokopedia.com

adonan atau campuran kurang tepat, akan menyebabkan kerak telur porak-poranda ketika wajan dibalik dan dipanggang di tungku arang.

Bahan-bahan untuk membuat kerak telur adalah beras ketan putih, telur ayam atau telur bebek, ebi (udang kering yang diasinkan) yang disangrai kering dan ditambah bawang goreng. Kemudian bahan yang disiapkan sebagai taburan adalah kelapa parut sangrai dihaluskan bersama dengan cabai merah, kencur, jahe, merica, garam, dan gula pasir.

# 8. KUE RANGI

Gambar: Kue rangi
Sumber: Dokumentasi penulis

Kue rangi adalah jajanan tradisional Betawi. Bagi kamu yang tinggal di daerah Jakarta dan sekitarnya pasti masih menjumpai penjual kue rangi. Di daerah selain Jakarta dan sekitarnya mungkin kamu tidak menemukan kue rangi atau dapat juga kue rangi muncul dengan nama lain.

Sama seperti penjual jajanan tradisional lainnya, penjual kue rangi juga membawa cetakan dan tungku untuk membuat kue rangi. Yang unik adalah kue rangi dipanggang dengan tungku yang berbahan kayu bakar. Aroma asap kayu bakar menambah cita rasa kue rangi.

Gambar: Kue rangi sedang dimasak di atas tungku kayu bakar
Sumber: Dokumentasi penulis

Apabila melihat cetakan kue rangi, kamu akan ingat dengan cetakan kue pancong. Karena memang cetakan kue rangi dan kue pancong mirip. Bedanya, cetakan kue rangi lekukannya lebih datar daripada kue pancong.

Gambar: Cetakan kue rangi
Sumber: Dokumentasi penulis

Kue rangi terbuat dari campuran tepung sagu dan kepala parut yang diberi saus gula merah kental. Kue rangi dicetak pada cetakan kue rangi tanpa diberi olesan minyak atau mentega. Hal ini menjadikan kue rangi memiliki rasa yang unik.

Proses pematangan kue rangi bergantung pada selera kamu. Jika kamu ingin kue rangi kering, maka penjual kue rangi akan lebih lama memanggang kue rangi. Jika kamu meminta kue rangi setengah matang (tidak kering), maka penjual kue rangi akan memasak setengah matang saja.

Gambar: Kue rangi kering
Sumber: Dokumentasi penulis

# 9. GETUK

Gambar: Getuk warna-warni
Sumber: www.resepmakansedap.com

Getuk adalah jajanan tradisional yang berasal dari Jawa Tengah dan Jawa Timur. Getuk terbuat dari singkong yang direbus kemudian ditumbuk, ditambah gula, lalu dibentuk persegi atau sesuai kebutuhan, dan disajikan dengan taburan kelapa parut.

Gambar: Getuk dengan campuran gula merah, tanpa pewarna.
Sumber: www.cdns.klimg.com

Di daerah asalnya, getuk menjadi jajanan yang selalu ada dan dijual di pasar tradisional dengan jajanan khas lainnya sesuai daerah masing-masing. Di daerah lain, seperti Jakarta dan Jawa Barat, yang banyak dijual secara keliling adalah getuk dengan aneka warna dan bentuk.

Kehadiran penjual getuk keliling mempunyai keunikan tersendiri. Penjual getuk keliling menambahkan suara musik cukup kencang dengan memutarkan lagu-lagu dangdut atau campur sari. Dari kejauhan, kamu akan tahu jika yang akan lewat adalah penjual getuk.

Bahan dasar untuk membuat getuk itu mudah didapat. Jadi, kamu dapat membuat getuk sendiri di rumah bersama keluargamu. Caranya mudah sekali, ayo kita mulai membuatnya.

Sebelum membuatnya, kamu harus menyiapkan bahan-bahannya, yaitu singkong kukus yang dihaluskan 500 gram, santan kental 4 sendok makan, mentega 1 sendok makan, kelapa parut 100 gram, gula pasir 2 sendok makan, pewarna makanan warna merah muda dan hijau muda, serta kelapa parut untuk taburan secukupnya.

Setelah bahan siap, kamu dapat mulai membuatnya. Pertama-tama kamu dapat mencampur singkong yang sudah dihaluskan dengan santan kental, mentega, kelapa parut, dan gula pasir. Aduk hingga merata.

Jika ingin menggunakan pewarna, bagi adonan menjadi 3 bagian. Satu bagian beri warna merah muda, satu bagian lagi beri warna hijau, dan bagian terakhir tidak diberi warna. Getuk siap dibentuk sesuai keinginanmu.

Mudah bukan cara membuat getuk itu? Jajanan tradisional tidak selalu harus kamu beli. Jika bahannya tersedia di rumah, kamu dapat membuatnya sendiri.

Seperti jajanan tradisional lainnya, selain dari segi warna yang beraneka ragam, getuk juga dapat dibuat dengan aneka rasa dan aneka bentuk. Jika sedang musim durian, kamu dapat mencoba getuk rasa durian dengan cara menambahkan durian ketika membuat getuk.

Getuk dapat dibentuk seperti bolu gulung cokelat dan kue lapis. Lihatlah gambar di bawah ini, getuk aneka bentuk dengan cita rasa unik.

Gambar: Getuk dapat dikreasi menjadi aneka bentuk dan aneka rasa.
Sumber: www.kreasiresepmasakan1.blogspot.co.id

# 10. HARUM MANIS

Gambar: Harum manis
Sumber: www.prakasita15.blogspot.co.id

Harum manis dan gulali adalah dua jajanan tradisional yang berbahan dasar gula. Gulali telah dibahas di awal. Sekarang kamu akan mengenal lebih dekat tentang harum manis.

Harum manis merupakan jajanan tradisional yang sudah dikenal sejak zaman dahulu. Saat ini harum manis masih menjadi jajanan tradisional yang disukai oleh semua usia.

Harum manis biasanya dijual secara keliling oleh penjual. Akan tetapi, lebih banyak penjual harum manis yang menjual jajanan ini di dekat area sekolah, di tempat keramaian, dan di pasar malam. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa saat ini penjual keliling harum manis mulai langka.

Harum manis merupakan jajanan yang tidak awet, sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu lama. Penjual harum manis akan membuat harum manis untuk dijual saat itu juga. Harum manis yang telah dibuat juga tidak boleh terkena udara sehingga harus dimasukkan ke dalam plastik yang kedap udara.

Gambar: Mesin pembuat harum manis
Gambar: www.rahmadety.blogspot.co.id

Harum manis ada yang menyebut sebagai permen kapas, karena bentuknya seperti kapas. Bahan baku pembuatan harum manis adalah gula pasir. Harum manis dibuat dengan menggunakan mesin khusus seperti gambar di atas.

# 11. KUE CENIL

Gambar: Kue cenil
Sumber: Dokumentasi penulis

Jajanan yang satu ini bentuknya kenyal, ukurannya kecil, dan warna-warni. Jajanan ini dengan mudah dapat ditemukan di banyak daerah wilayah Indonesia, bahkan di kota metropolitan, Jakarta, jajanan ini masih dapat dibeli dengan mudah. Jajanan ini dijual bersamaan dengan grontol jagung dan ketan hitam. Nama jajanan ini adalah cenil.

Cenil, dari namanya saja sudah dapat diartikan kecil, dan memang begitulah adanya, cenil berukuran kecil. Warna cenil dapat dibuat sesuai dengan selera pembuat, tetapi kebanyakan yang dijual berwarna merah muda, hijau, dan putih.

Di Jakarta, cenil dijual bersama grontol jagung dan ketan hitam. Ketiga jajanan ini sama-sama dibalut kelapa parut dan ditaburi gula pasir.

Gambar: Grontol jagung.
Sumber: Dokumentasi penulis

Grontol jagung adalah jagung kering yang direbus hingga matang. Kemudian jagung dicampur dengan kelapa parut dan ditaburi gula pasir.

Gambar: Cenil, grontol jagung, dan ketan hitam.
Sumber: Dokumentasi penulis

Ketan hitam dimasak seperti nasi. Sebelum dimakan ketan hitam dicampur dengan kelapa parut. Cenil, gerontol jagung, dan ketan hitam disajikan dengan kelapa parut dan taburan gula pasir menjadikan rasanya gurih dan manis.

Penjual cenil berjualan dengan gerobak sepeda dan membunyikan klakson terbuat dari pompa sepeda yang mengeluarkan bunyi “ngok... ngok...”. Suara klakson ini menjadikan ciri khas kedatangan penjual cenil.

Gambar: Penjual cenil, ketan hitam, dan grontol jagung
Sumber: Dokumentasi penulis

Jika di tempat tinggalmu tidak menemukan orang yang berjualan cenil, kamu dapat membuat cenil di rumah. Caranya mudah, pertama-tama kamu siapkan bahan-bahan seperti tepung sagu 250 gram, nasi lembek atau bubur beras kental satu cangkir, garam secukupnya, gula pasir secukupnya, pewarna merah dan hijau, serta air mendidih.

Untuk taburannya, kamu dapat menyiapkan kelapa parut yang dikukus dengan selembar daun pandan dan diberi sedikit garam.

Cara membuatnya, mulailah dengan mencampurkan tepung sagu dan bubur beras, aduk hingga menjadi satu, lalu tuangkan air secukupnya dan buat adonan hingga menjadi mudah dibentuk. Kemudian, bagilah adonan ini menjadi tiga bagian. Satu bagian biarkan berwarna putih, dua bagian lainnya beri pewarna merah dan hijau. Kemudian, pilin-pilin adonan sesuai warnanya.

Selanjutnya siapkan air dalam panci dan didihkan. Masukkan pilinan adonan dalam air mendidih. Setelah mengapung, angkat. Potong sesuai selera, lalu gulingkan pada kelapa parut yang sudah dikukus. Taburkan gula pasir di atasnya. Kue cenil siap kamu nikmati.

Mudah bukan cara membuatnya? Cenil, seperti jajanan tradisional lainnya tidak dapat disimpan dalam waktu lama. Jadi, setelah membeli atau membuatnya, sebaiknya langsung dimakan.

# Penutup: Ayo Melestarikan Jajanan Tradisional

Jajanan tradisional Indonesia dapat mendunia jika diberi cita rasa yang istimewa. Kamu sebagai generasi muda bangsa Indonesia dapat menciptakan kreasi jajanan tradisional lainnya yang lebih kreatif sehingga memperkaya khasanah kuliner Indonesia.

Sebagai generasi muda penerus bangsa, kamu harus melestarikan jajanan tradisional. Cara melestarikan jajanan tradisional adalah:

1. Kamu membeli jajanan tradisional.
2. Kamu belajar membuat jajanan tradisional sendiri.
3. Kamu mengajak temanmu untuk membeli jajanan tradisional.
4. Kamu jelaskan keunggulan jajanan tradisional daripada jajanan instan yang biasa dibeli teman-temanmu.

Ayo melestarikan jajanan tadisional.

## GLOSARIUM

| | | |
|---|---|---|
| instan | : | langsung (tanpa dimasak lama) dapat diminum atau dimakan |
| kerak | : | lapisan yang kering (keras) atau hangus yang melekat pada benda lain |
| kuliner | : | berhubungan dengan masak-memasak |
| panci | : | peranti masak yang terbuat dari logam, bertelinga pada kedua sisinya, berbentuk silinder atau mengecil pada bagian bawahnya dan biasanya digunakan untuk memasak air |
| tradisional | : | menurut tradisi |
| wajan | : | peranti masak yang bentuknya cekung dan bertelinga, terbuat dari besi, aluminium dan sebagainya, yang digunakan untuk menggoreng |

## DAFTAR PUSTAKA


Erwin, Lily T. 2014. *Aroma Rasa Kuliner Nusantara, 280 Resep Kue dan Jajanan Khas Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Fatimah, Siti. 2011. *Seri Resep Pasti Jadi Kue Tradisional Anti Gagal.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Sutarjana, Julie (Nyonya Rumah). 2011. *500 Resep Makanan dan Minuman Tradisional Paling Nikmat.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

S.Y., Sufi. 2011. *Kolak, Bubur, dan Es Campur Plus Rujak dan Asinan.* Depok: Kriya Pustaka.

https://kota.tokopedia.com/jakarta/kerak-telor-betawi-jakarta/

## BIODATA PENULIS

| | | |
|---|---|---|
| Nama | : | Paskalina Oktavianawati, S.S |
| Alamat Rumah | : | Jalan Ganesha No. 7 Pondok Kelapa, Duren Sawit, Jakarta Timur |
| Nomor Telepon | : | 085697602414 |
| Pos-el | : | paskalina82@gmail.com |
| Facebook | : | Paskalina Askalin New |

**Riwayat Pendidikan:**

1. Jurusan Sastra Indonesia, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma, tahun masuk 2000, tahun kelulusan 2004.

**Riwayat Pekerjaan**

1. Maret 2014 - sekarang : Penulis dan freelance editor.
2. Februari 2016 – Februari 2017 : Kepala Divisi Penerbit, di PT Perca, Jakarta.
3. Maret 2008 - Februari 2014 : Kepala Editor, Divisi Penerbit Nobel Edumedia, Jakarta.
4. Oktober 2004 - Maret 2008 : Editor buku pelajaran di PT Galaxy Puspa Mega, Jakarta.

## BIODATA PENYUNTING

Nama lengkap : Puji Santosa
Pos-el : puji.santosa@gmail.com
Bidang Keahlian : Peneliti Sastra

**Riwayat Pekerjaan:**

1. Guru SMP Tunas Pembangunan Madiun (1984--1986).
2. Dosen IKIP PGRI Madiun (1986--1988).
3. Staf Fungsional Umum pada Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1988--1992).
4. Peneliti Bidang Sastra pada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (1992--sekarang).

**Riwayat Pendidikan:**

1. S-1 Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya, Universitas Sebelas Maret Surakarta (1986).
2. S-2 Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahahuan Budaya, Universitas Indonesia (2002).

**Informasi Lain:**

1. Lahir di Madiun pada tanggal 11 Juni 1961.
2. Plt. Kepala Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Tengah (2006--2008).
3. Peneliti Utama Bidang Sastra, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2010--sekarang).

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.